

## CUISINE DE MILLAS 1

### Menus, Allergènes, Origines et Repas témoins sur site



Préparation nécessitant un repas témoins** (à effectuer dans les restaurants scolaires)	Menus	Allergènes (A consulter au plus près de la consommation)															
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>OPTION</b>	<b>lundi, 30 septembre 2024</b>	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Edam Bio							x								
échantillon		Melon type charentais Bio	Sans allergène connu														
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>OPTION</b>	<b>mardi, 1 octobre 2024</b>	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Fromage blanc Bio							x								
		Purée de pomme Bio	Sans allergène connu														
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>OPTION</b>	<b>mercredi, 2 octobre 2024</b>	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Riz soufflé chocolat Bio						x									
		Yaourt nature Bio							x								
		Pomme Bio locale	Sans allergène connu														
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>option</b>	<b>jeudi, 3 octobre 2024</b>	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Petit suisse Bio							x								
		Mélange abricots et raisins secs Bio	Sans allergène connu														
		Chocolat noir Bio	Sans allergène connu														
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>option</b>	<b>vendredi, 4 octobre 2024</b>	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Yaourt nature Bio							x								
		Poire Bio	Sans allergène connu														

\*\*un échantillon de tout plat nécessitant une manipulation (tranchage) ou composé de produits de 4ème gamme sera conservé, entre 0°C et 3°C, 5 jours après consommation (produits bruts, débactérisés et tranchés) ou 5 jours après DLC, pour les produits avec une date limite de consommation.

## CUISINE DE MILLAS 1

### Menus, Allergènes, Origines et Repas témoins sur site



Préparation nécessitant un repas témoins** (à effectuer dans les restaurants scolaires)	Menus	Allergènes (A consulter au plus près de la consommation)															
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>OPTION</b>	<b>lundi, 30 septembre 2024</b>	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Purée de pomme Bio	Sans allergène connu														
		Boudoirs Bio						x	x				x				
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>OPTION</b>	<b>mardi, 1 octobre 2024</b>	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Purée de pomme abricot Bio	Sans allergène connu														
		Boudoirs Bio						x	x				x				
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>OPTION</b>	<b>mercredi, 2 octobre 2024</b>	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Purée de pomme poire Bio	Sans allergène connu														
		Boudoirs Bio						x	x				x				
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>option</b>	<b>jeudi, 3 octobre 2024</b>	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Purée de pomme Bio	Sans allergène connu														
		Boudoirs Bio						x	x				x				
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>option</b>	<b>vendredi, 4 octobre 2024</b>	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Purée de pomme abricot Bio	Sans allergène connu														
		Boudoirs Bio						x	x				x				

\*\*un échantillon de tout plat nécessitant une manipulation (tranchage) ou composé de produits de 4ème gamme sera conservé, entre 0°C et 3°C, 5 jours après consommation (produits bruts, débactérisés et tranchés) ou 5 jours après DLC, pour les produits avec une date limite de consommation.

## CUISINE DE MILLAS 1

### Menus, Allergènes, Origines et Repas témoins sur site



Préparation nécessitant un repas témoins** (à effectuer dans les restaurants scolaires)	Menus	Allergènes (A consulter au plus près de la consommation)															
REPAS TEMOIN	OPTION	lundi, 7 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Petit suisse Bio							x								
		Purée de pomme abricot Bio	Sans allergène connu														
REPAS TEMOIN	OPTION	mardi, 8 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Muesli au chocolat Bio						x	x								
		Fromage blanc Bio							x								
		Pomme Bio locale	Sans allergène connu														
REPAS TEMOIN	OPTION	mercredi, 9 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Yaourt nature Bio							x								
		Pâte de fruits Bio	Sans allergène connu														
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 10 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Cantal AOP							x								
		Purée de pomme poire Bio	Sans allergène connu														
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 11 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Biscotte Bio						x									
		Fromage blanc Bio							x								
		Prunes	Sans allergène connu														
		Confiture d'abricot Bio	Sans allergène connu														

\*\*un échantillon de tout plat nécessitant une manipulation (tranchage) ou composé de produits de 4ème gamme sera conservé, entre 0°C et 3°C, 5 jours après consommation (produits bruts, débactérisés et tranchés) ou 5 jours après DLC, pour les produits avec une date limite de consommation.

## CUISINE DE MILLAS 1

### Menus, Allergènes, Origines et Repas témoins sur site



Préparation nécessitant un repas témoins** (à effectuer dans les restaurants scolaires)	Menus	Allergènes (A consulter au plus près de la consommation)																
REPAS TEMOIN	OPTION	lundi, 7 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja		
		Purée de pomme Bio	Sans allergène connu															
		Boudoirs Bio						x	x				x					
REPAS TEMOIN	OPTION	mardi, 8 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja		
		Purée de pomme abricot Bio	Sans allergène connu															
		Boudoirs Bio						x	x				x					
REPAS TEMOIN	OPTION	mercredi, 9 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja		
		Purée de pomme Bio	Sans allergène connu															
		Boudoirs Bio						x	x				x					
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 10 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja		
		Purée de pomme poire Bio	Sans allergène connu															
		Boudoirs Bio						x	x				x					
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 11 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja		
		Purée de pomme Bio	Sans allergène connu															
		Boudoirs Bio						x	x				x					

\*\*un échantillon de tout plat nécessitant une manipulation (tranchage) ou composé de produits de 4ème gamme sera conservé, entre 0°C et 3°C, 5 jours après consommation (produits bruts, débactérisés et tranchés) ou 5 jours après DLC, pour les produits avec une date limite de consommation.

## CUISINE DE MILLAS 1

### Menus, Allergènes, Origines et Repas témoins sur site



Préparation nécessitant un repas témoins** (à effectuer dans les restaurants scolaires)	Menus	Allergènes (A consulter au plus près de la consommation)															
REPAS TEMOIN	OPTION	lundi, 14 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Petit suisse Bio							x								
		Banane RUP	Sans allergène connu														
REPAS TEMOIN	OPTION	mardi, 15 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Fromage blanc Bio							x								
		Purée de pomme Bio	Sans allergène connu														
REPAS TEMOIN	OPTION	mercredi, 16 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Pétales de maïs Bio	Sans allergène connu														
		Yaourt nature Bio							x								
		Pomme Bio locale	Sans allergène connu														
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 17 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Babybel Bio							x								
		Mélange abricots et raisins secs Bio	Sans allergène connu														
		Chocolat au lait Bio							x								
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 18 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Yaourt nature Bio							x								
		Orange Bio	Sans allergène connu														

\*\*un échantillon de tout plat nécessitant une manipulation (tranchage) ou composé de produits de 4ème gamme sera conservé, entre 0°C et 3°C, 5 jours après consommation (produits bruts, débactérisés et tranchés) ou 5 jours après DLC, pour les produits avec une date limite de consommation.

## CUISINE DE MILLAS 1

### Menus, Allergènes, Origines et Repas témoins sur site



Préparation nécessitant un repas témoins** (à effectuer dans les restaurants scolaires)	Menus	Allergènes (A consulter au plus près de la consommation)															
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>OPTION</b>	<b>lundi, 14 octobre 2024</b>	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Purée de pomme Bio	Sans allergène connu														
		Boudoirs Bio						x	x				x				
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>OPTION</b>	<b>mardi, 15 octobre 2024</b>	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Purée de pomme abricot Bio	Sans allergène connu														
		Boudoirs Bio						x	x				x				
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>OPTION</b>	<b>mercredi, 16 octobre 2024</b>	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Purée de pomme poire Bio	Sans allergène connu														
		Boudoirs Bio						x	x				x				
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>option</b>	<b>jeudi, 17 octobre 2024</b>	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Purée de pomme Bio	Sans allergène connu														
		Boudoirs Bio						x	x				x				
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>option</b>	<b>vendredi, 18 octobre 2024</b>	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Purée de pomme abricot Bio	Sans allergène connu														
		Boudoirs Bio						x	x				x				

\*\*un échantillon de tout plat nécessitant une manipulation (tranchage) ou composé de produits de 4ème gamme sera conservé, entre 0°C et 3°C, 5 jours après consommation (produits bruts, débactérisés et tranchés) ou 5 jours après DLC, pour les produits avec une date limite de consommation.

## CUISINE DE MILLAS 1

### Menus, Allergènes, Origines et Repas témoins sur site



Préparation nécessitant un repas témoins** (à effectuer dans les restaurants scolaires)	Menus	Allergènes (A consulter au plus près de la consommation)																						
		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja									
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>OPTION</b>	<b>lundi, 21 octobre 2024</b>																						
		Petit suisse Bio								x														
		Purée de pomme abricot Bio	Sans allergène connu																					
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>OPTION</b>	<b>mardi, 22 octobre 2024</b>																						
		Riz soufflé au chocolat Bio								x														
		Fromage blanc Bio									x													
		Prunes	Sans allergène connu																					
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>OPTION</b>	<b>mercredi, 23 octobre 2024</b>																						
		Yaourt nature Bio									x													
		Pâte de fruits Bio	Sans allergène connu																					
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>option</b>	<b>jeudi, 24 octobre 2024</b>																						
		Tomme Noire IGP									x													
		Purée de pomme poire Bio	Sans allergène connu																					
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>option</b>	<b>vendredi, 25 octobre 2024</b>																						
		Galette de riz soufflée Bio																x						
		Fromage blanc Bio									x													
		Poire locale	Sans allergène connu																					
		Confiture de fraise Bio	Sans allergène connu																					

\*\*un échantillon de tout plat nécessitant une manipulation (tranchage) ou composé de produits de 4ème gamme sera conservé, entre 0°C et 3°C, 5 jours après consommation (produits bruts, débactérisés et tranchés) ou 5 jours après DLC, pour les produits avec une date limite de consommation.

## CUISINE DE MILLAS 1

### Menus, Allergènes, Origines et Repas témoins sur site



Préparation nécessitant un repas témoins** (à effectuer dans les restaurants scolaires)	Menus	Allergènes (A consulter au plus près de la consommation)															
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>OPTION</b>	<b>lundi, 21 octobre 2024</b>	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Purée de pomme Bio	Sans allergène connu														
		Boudoirs Bio						x	x				x				
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>OPTION</b>	<b>mardi, 22 octobre 2024</b>	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Purée de pomme abricot Bio	Sans allergène connu														
		Boudoirs Bio						x	x				x				
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>OPTION</b>	<b>mercredi, 23 octobre 2024</b>	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Purée de pomme Bio	Sans allergène connu														
		Boudoirs Bio						x	x				x				
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>option</b>	<b>jeudi, 24 octobre 2024</b>	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Purée de pomme poire Bio	Sans allergène connu														
		Boudoirs Bio						x	x				x				
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>option</b>	<b>vendredi, 25 octobre 2024</b>	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Purée de pomme Bio	Sans allergène connu														
		Boudoirs Bio						x	x				x				

\*\*un échantillon de tout plat nécessitant une manipulation (tranchage) ou composé de produits de 4ème gamme sera conservé, entre 0°C et 3°C, 5 jours après consommation (produits bruts, débactérisés et tranchés) ou 5 jours après DLC, pour les produits avec une date limite de consommation.



## CUISINE DE MILLAS 1

### Menus, Allergènes, Origines et Repas témoins sur site



Préparation nécessitant un repas témoins** (à effectuer dans les restaurants scolaires)	Menus	Allergènes (A consulter au plus près de la consommation)														
REPAS TEMOIN	OPTION	lundi, 28 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Petit suisse Bio							x							
		Banane Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mardi, 29 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Fromage blanc Bio							x							
		Purée de pomme Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mercredi, 30 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Pétales de maïs Bio	Sans allergène connu													
		Yaourt nature Bio							x							
		Orange Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 31 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Edam Bio							x							
		Mélange abricots et raisins secs Bio	Sans allergène connu													
		Chocolat noir Bio	Sans allergène connu													

\*\*un échantillon de tout plat nécessitant une manipulation (tranchage) ou composé de produits de 4ème gamme sera conservé, entre 0°C et 3°C, 5 jours après consommation (produits bruts, débactérisés et tranchés) ou 5 jours après DLC, pour les produits avec une date limite de consommation.

## CUISINE DE MILLAS 1

### Menus, Allergènes, Origines et Repas témoins sur site



Préparation nécessitant un repas témoins** (à effectuer dans les restaurants scolaires)	Menus	Allergènes (A consulter au plus près de la consommation)														
REPAS TEMOIN	OPTION	lundi, 28 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Purée de pomme Bio	Sans allergène connu													
		Boudoirs Bio						x	x				x			
REPAS TEMOIN	OPTION	mardi, 29 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Purée de pomme abricot Bio	Sans allergène connu													
		Boudoirs Bio						x	x				x			
REPAS TEMOIN	OPTION	mercredi, 30 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Purée de pomme poire Bio	Sans allergène connu													
		Boudoirs Bio						x	x				x			
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 31 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Purée de pomme Bio	Sans allergène connu													
		Boudoirs Bio						x	x				x			

\*\*un échantillon de tout plat nécessitant une manipulation (tranchage) ou composé de produits de 4ème gamme sera conservé, entre 0°C et 3°C, 5 jours après consommation (produits bruts, débactérisés et tranchés) ou 5 jours après DLC, pour les produits avec une date limite de consommation.